

Caséine présure

30/60, 90, ou mix mesh

Description du produit

La **Caséine présure** est produite par la coagulation de la présure du lait écrémé. Une préparation d'enzyme de présure est ajoutée au lait écrémé. Ensuite la protéine coagule et la caséine caillée est isolée, lavée et séchée. La caséine est alors moulue jusqu' à obtenir la taille voulue, puis tamisée pour la rendre fluide.

La **Caséine présure** a un pH élevé (7,1) et un phosphate de calcium complexe qui reste avec les composants de la caséine pendant l'isolation.

Qualités & Caractéristiques

- Très bonnes qualités nutritionnelles
- Cachère, disponible sur demande
- Très bonnes qualités d'emulsification
- Couleur: blanc à crème
- Goût: doux à insipide

Suggestions d'utilisation

Fromages
Céréales

Enrichissement en protéines. Très bonnes qualités d'émulsification
Source de protéines.

Taille des particules/ Granulométrie

30/60 Mesh	95% minimum doivent passer le tamis AFNOR 29 (630 microns) 15% maximum peuvent passer le tamis AFNOR 23 (160 microns)
Mix Mesh	90% minimum doivent passer le tamis AFNOR 29 (630 microns)
90 Mesh	95% minimum doivent passer le tamis AFNOR 24 (200 microns)

Le LAIT est notre Métier...

Caractéristiques physiques & chimiques

		<u>METHODE ANALYTIQUE</u>
Humidité	10% maxi	IDF 78 B/1991
Protéines (N x 6.38) extrait sec	90% mini	IDF 92/1979
Matière grasse	1% maxi	ISO 5543/1988
Matières minérales	7.50% mini	IDF 90/1979
Fer	20 ppm maxi	CEE 8ème DIRECTIVE
Cuivre	5 ppm maxi	IDF 95/1980
Plomb	1 ppm maxi	ABSORPTION ATOMIQUE
Arsenic	1 ppm maxi	ABSORPTION ATOMIQUE
Mercure	0.05 ppm maxi	ABSORPTION ATOMIQUE
Cadmium	0.05 ppm maxi	ABSORPTION ATOMIQUE
Nitrates	50 ppm maxi	IDF 120/1984
Antibiotiques	Absence	GALESLOOT/HASSING
Phosphatase	Absence	
pH	7.0 +/- 0.2	IDF 115 A/1989
Propreté sédiments dans 50 g	Disque A	IDF 107/1982
Eléments indésirables dans 100 g	Absence	
Eléments insolubles	Absence	DSV CHIMIE VIII-10

Caracteristiques microbiologiques

		<u>METHODE ANALYTIQUE</u>
Germes totaux dans 1g	30,000	IDF 100B/1991
Coliformes dans 0.1g	maxi	IDF 73/1985
Levures & moisissures dans 1g	Absence	IDF 94B/1991
Salmonelle dans 325 g	50 maxi	FDA BAM/8ème ED. 1995
Staphylocoque coagulant + dans 1 g	Absence	IDF 60/1978
Clostridium perfringens dans 1g	Absence	NF V08-056/1994
	Absence	

Emballage

Sacs de 25kg, papier kraft multi-plis doublés polyéthylène.

Livraisons sur palettes non-consignées avec une housse en polyéthylène sont possibles

SUR DEMANDE: BIG BAGS de 1200kg non-consignés.

Conditions & durée de conservation

Afin d'assurer une conservation optimale, il est recommandé de maintenir les conditions suivantes:

Température:	+5° C à +25° C
Durée de conservation:	18 mois
Humidité:	<65% HR

NOTE IMPORTANTE

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir la marchandise selon les spécifications mentionnées ci-dessus ou selon la demande du client. Dans le cas où nous reconnaissons que l'un des éléments décrit est défectueux, et si nous sommes avertis dans un délai convenable, notre garantie se limite au remplacement du produit défectueux. Nous ne sommes pas responsables dans le cas d'une mauvaise utilisation de votre part. L'acheteur doit suivre les règles appliquées dans le pays d'utilisation du produit.